

מאחורי הסירים

אומרים שהצבא צועד על קיבתו, ועל אחת כמה וכמה מפעלים כשלנו, שפועלים סביב השעון. אוכל הוא הכרח, אוכל הוא הנאה גדולה ואוכל הוא הרבה מאוד עבודה של הרבה אנשים שמכינים ומגישים לנו מידי יום. יצאנו להכיר קצת יותר מקרוב את "האנשים שמאחורי הסירים"

שלומי בר, חבר מועצת העובדים, מספר גם הוא על שיתוף הפעולה המצוין עם המטבח הכולל צוות טוב, רציני ואחראי שמגדיל ראש ומפתיע עם אוכל טעים ומקורי בכל יום וקשוב לבקשות ולהעדפות של העובדים.

מאחורי הסירים:

אז מיהם האנשים ש'מאחורי הסירים'? צוות המטבח כולל 22 עובדים באתר נאות חובב ו-10 עובדים באתר באר שבע. פגשנו אותם בהכנות לקראת ארוחת הצהרים, וחלקם הסכימו לעצור לרגע את העבודה ולספר קצת על עצמם.

טניה קולצוב, בת 52, אחראית קצביה ומחלקת מנות. טניה היא טבחית במקצועה ועובדת במכתשים מזה 15 שנים, מתוך 10 שנים בבאר שבע ו-5 שנים בנאות חובב.



ארוחת צהריים במספרים!

500 מנות מחולקות

בארוחת הצהריים בחדר האוכל

אנחנו אוהבים שווארמה!

כ-65 ק"ג בשר שווארמה מוגשים בארוחה בנאות חובב

25 קילו אורז אוכלים לארוחת הצהריים

5 סוגי בשרים ישנם בכל הארוחה, עמדת שף, מנה צמחונית ומנת דג

800 "ארוזיות" ביום, מכינים בשקיות עבור ארוחת בוקר, צהרים, ערב ולילה

12 סוגים של "ארוזיות" בכל יום.

בכל שבוע נבנה עבורנו תפריט חדש ועשיר ©

טניה יודעת על כל אחד מעובדי המפעל מי אוכל יותר ומי אוכל פחות, מי מבקש מנה כפולה ומי לא אוכל פחמימות. בנוסף היא מספרת שהאנשים במטבח טובים מאוד והיא אוהבת את העבודה.

דינה בוזנח, בת 28, אחראית משמרת ערב וארוחות ערב, בבוקר עובדת כללית ובדרך כלל מכינה את המנות הארוזות ומביאה אותן למתקנים השונים. דינה נמצאת חודש וחצי במפעל ומספרת שכל העובדים חברים טובים מאוד ותמיד יש אווירה מצחיקה וכיפית במטבח.

רויטל מור, או בשם החיבה שלה "רויטל חמוצים", בת 45, אחראית על שקיות החמוצים ודואגת שלכל עובד במפעל יהיו חמוצים עסיסיים בארוחה. רויטל נמצאת מזה 9 חודשים במפעל ומספרת שמדי יום היא מכינה 600 שקיות קטנות שכוללות 10 זיתים ופלפל אחד.

ורדית פרץ, בת 44, מזכירת חדר האוכל כבר 19 שנה ואחראית על הוצאת חשבוניות, עבודה מול ספקים, לקוחות, קבלנים, הזמנות וסחורה בנאות חובב. ורדית מספרת שבשבילה "המפעל הוא כבר מזמן בית".

דוד מריס, בן 49, משגיח הכשרות של המטבח מזה 7 חודשים, דואג מידי יום לשטוף את הירקות, העלים והאורז. בין היתר דוד גם מנפה את הקמח, אחראי על הסלטים בבר הסלטים וכמובן אחראי על הכשרת המטבח לחג הפסח. דוד סיפר שהצוות טוב מאוד והמנהלים מצוינים ואכפתיים שכיף לבוא לעבודה בכל יום.

איתן פראג', בן 36, טבח הסלטים של מכתשים כבר שנה וחצי, מספר שהסלט האהוב עליו זה סלט עגבניות חריף והסלט הפופולארי ביותר בחדר האוכל הוא סלט הכרוב שנגמר ראשון בארוחות.

יהודה ז'נבה, בן 36 מבאר שבע, עבד 10 שנים במטבח בבאר שבע וכבר 4 שנים עובד במטבח בנאות חובב. יהודה מספר שהאוכל האהוב עליו זה אינג'רה. אוהב מאוד את העבודה, את האנשים, את המטבח ובמיוחד את הסירים הענקיים!



עומדים מימין: ברק דויט, טטיאנה גברנצ'קו, קובי חדקביץ, שי אלישיב, יוסי זאידו, טטיאנה קולצ'וב, איתן פרץ, ורדית פרץ. יושבים: רויטל מור, דינה בוזנח, יעקב יפרמוב, הישאם אבו-חמיד, דוד מריס, יהודה ז'נבה

מספק המטבח של מכתשים מזון גם לשני מפעלים נוספים היושבים בנאות חובב.

ליוסי חשובה המורשת והאוכל המסורתי ועל כן מתקיים במטבח אחת לכל 3 חודשים "יום עדה" שבו מגישים מאכלים מסורתיים של עדות שונות. יוסי מספר שיש לו רצון גדול לקיים יום עדה אתיופי ולהביא את האוכל שהוא מכיר מהבית והמאכל האהוב עליו הוא אינג'רה של אמא ומוסיף:

"מאוד חשוב שידעו שלתת שירות טוב. זה לא פשוט וצוות המטבח עושה עבודה קשה ונהדרת. המטרה היא לרצות את כולם והלקוח תמיד צודק. אנחנו פה כדי לתת את השירות הטוב ביותר. בשנה האחרונה ישנה עלייה חיונית בתפקוד של חדר האוכל ובשביעות הרצון של העובדים. אנחנו רוצים לשמר את המצב הזה ובשביל זה צריך כל הזמן לשנות ולחדש כדי שהאוכל ימשיך להיות טעים, טוב, ומעניין."

המטבח במכתשים באר שבע מונה 10 עובדי מטבח חרוצים ומסורים שעובדים תחת שמוליק לגזיאל, השף ומנהל המטבח. העבודה במטבח בבאר שבע דומה מאוד להתנהלות בנאות חובב והעובדים עושים הכל על מנת לתת שירות מיטבי לעובדי המפעל, תוך השקעה ואכפתיות רבה.

האוכל המוכר והרגיל, אך בכל זאת חשוב לציין שהוכנסו הרבה שינויים בריאותיים בתפריט. "עובדי המטבח חייבים להיות תמיד יצירתיים ולא מקובעים", אומר יוסי, שלו ניסיון רב בתחום ההסעדה בו עובד כבר למעלה מ-11 שנים. יוסי עובד מול בעלי תפקידים רבים במפעל ומספר ששיתוף הפעולה עם כלל הגורמים הוא מצוין והוא המפתח להצלחה.

צוות המטבח בנאות חובב מונה 21 עובדים שעובדים מ-6:00 בבוקר ועד 1:00 בלילה במשמרות, כולל שישי שבת וחגים. החל מהשעה 22:00 העובד שנשאר במשמרת לילה מחלק את ארוחת הלילה ב"דחיפה" למתקנים השונים. בארוחת הצהריים הכוללת 500 מנות,

ברק דויט, בן 38 מבאר שבע, שף וסגן אחראי המטבח. נמצא בתפקיד כחודש ומספר שהעבודה במטבח מבחינתו היא שליחות. ברק למד ב"בישולים" בשנת 2003 ופתח 2 מסעדות באוסטרליה, אך מאז ומתמיד עניין אותו אתגר ההסעדה הגדולה וכך מצא את עצמו במכתשים: "במטבח צריך תמיד להיות עם היד על הדופק, הטרנדים משתנים וצריך להתאים את האוכל להעדפות של העובדים ולתת מענה לכל אחד סביב השעון."

יוסי זאידו, בן 32 מראשון לציון, אחראי המטבח במכתשים נאות חובב מזה שנה. יוסי מספר שהוא ועובדי המטבח מודעים לעובדה שלאנשי המפעל קשה לקבל שינויים והם אוהבים את

